KG 3002

Kontakt Grill
Contact Grill

HOME
ELECTRIC

2000 W

Bedienungsanleitung
User Manual

Sicherheitshinweise
Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise.

- Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und verwenden Sie das Gerät nur entsprechend den Angaben in der Bedienungsanleitung.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild mit der Stromart und der Netzspannung Ihres Netzbetreibers übereinstimmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Gerät im eingesteckten Zustand nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in trockenen, geschlossenen Räumen geeignet.
- **ACHTUNG**: Bestimmte Teile des Gerätes können im Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Knöpfen an. Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit dem Gerät zusammen geliefert wird.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit einem defekten Kabel oder Stecker.
- Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn es heruntergefallen, beschädigt, ins Wasser gefallen oder draußen aufbewahrt wurde. Schicken Sie es zur Überprüfung an das Service Center.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Schützen Sie das Netzkabel vor heißen Oberflächen oder sonstigen Beschädigungen und klemmen Sie es nicht ein.
- Ziehen Sie das Kabel nur am Stecker aus der Steckdose.
- Bedienen Sie das Gerät oder das Kabel nie mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem unzulässigen Verlängerungskabel.
- Bewahren Sie das Gerät nur in trockenen, geschlossenen Räumen auf. Stellen Sie das Gerät nach Gebrauch beiseite.
- Das Innere des Gerätes ist wartungsfrei. Um Beschädigungen und elektrischen Schlag zu vermeiden, entfernen Sie bitte keine Gehäuseteile und versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Sollten am Gerät Funktionsstörungen auftreten oder falls es auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist, wenden Sie sich unbedingt an unsere Hotline. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Schäden für den Benutzer führen.
- Reparaturen am Gerät oder an der Anschlußleitung dürfen nur von einem autorisierten Reparaturservice durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Reparaturen entfällt der Garantieanspruch.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

BEDIENUNG

EINE EINFÜHRUNG ZU IHREM KONTAKT GRILL

Schon mit wenig Fantasie können Sie eine fantastische Vielfalt von Snacks und Mahlzeiten zubereiten. Alle Arten von getoasteten und überbackenen Snacks können schnell und einfach hergestellt werden. Sie müssen sich nicht auf einfache und altmodische Sandwiches beschränken.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES KONTAKT GRILLS

Hinweis: Wenn Sie Ihren Kontakt Grill zum ersten Mal benutzen, wird das Gerät leicht qualmen. Dies wird durch die Erhitzung der Grundbestandteile und neuen Komponenten verursacht und kann ignoriert werden.

- Entfernen Sie vor Gebrauch des Kontakt Grills jegliche Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob die Grillplatten staubfrei sind. Wischen Sie die Oberfläche der Platten mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend mit einem Geschirrtuch ab.
- Stellen Sie den Kontakt Grill auf eine ebene Unterfläche. Entriegeln Sie die Sperre. So kann man das Gerät öffnen und schließen.
- Die Grillplatten müssen sich zum Vorheizen in geschlossener Stellung befinden.
- Bevor Sie Ihren Kontakt Grill zum ersten Mal benutzen, müssen die antihaftbeschichteten Platten während der Vorwärmzeit eingeölt werden (bis das grüne Licht aufleuchtet) um die beschichtete Plattenoberfläche zu schützen.
- **Hinweis:** NUR für den ersten Gebrauch die Oberfläche der Grillplatten leicht mit Speiseöl, Butter oder Margarine einfetten und mit einem Papiertuch einreiben. Seien Sie vorsichtig, denn die Grillplatten sind heiß.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Die rote Lampe leuchtet auf und zeigt an, daß das Gerät eingeschaltet ist. Die grüne Lampe leuchtet ebenfalls auf, um die Aufheizphase anzuzeigen.
- Erhitzen Sie die Platten für 2-4 Minuten (oder bis die grüne Lampe erlischt). Fetten Sie die Platten entsprechend ein, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Die Maximaltemperatur der Platten wird 5 Sekunden nach Abschalten der grünen Lampe erreicht.
- Während der Vorheizzeit (rotes and grünes Lämpchen AN) bereiten Sie Ihr Sandwich vor und wenn Sie fertig sind, öffnen Sie den Kontakt Grill und legen das Sandwich auf die untere Grillplatte. Legen Sie die Sandwiches immer auf den hinteren Teil der Grillplatte.
- Schließen Sie die obere Grillplatte und sie wird sich automatisch der Dicke des Sandwiches anpassen. Dies garantiert ein gleichmäßiges Toastergebnis.
- Das Toasten dauert ungefähr 5-8 Minuten. Allerdings hängt die genaue Zeit von der Art und den verwendeten unterschiedlichen Füllungen des Brotes ab. Öffnen Sie den Deckel, wenn das Sandwich gar ist. Entfernen Sie das Sandwich immer mit einem Holz- oder Plastikspatel. Verwenden Sie hierfür nie einen Gegenstand aus Metall, weil dieser die Antihaftbeschichtung der Oberfläche beschädigen könnte.
- Schließen Sie den Deckel um die Hitze zu speichern, bis Sie bereit sind, das nächste Sandwich zu toasten.
- Nach Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweise für die besten Ergebnisse
Brot:

- Mit dem Kontakt Grill können die meisten Brotsorten getoastet werden: Weißbrot, Vollkorn-, Mehrkorn-, Roggen-, Rosinenbrot, etc. Focaccia, türkisches Brot und Baguettes eignen sich genauso wie Brötchen ideal zum Toasten im Kontakt Grill. Süße Brote wie Rosinenbrot oder Brioche, die einen hohen Zuckergehalt haben, bräunen schneller.
- Für weiche oder flüssige Sandwichfüllungen verwenden Sie medium geschnittene Weiß- oder Graubrotscheiben. Bei wenig Füllung verwenden Sie Toastbrot.
- Der Kontakt Grill eignet sich ideal zum Toasten von Fladenbroten oder türkischem Brot ohne Füllung oder Belag. Versuchen Sie einmal getoastetes türkisches Brot mit Marmelade als Alternative zum üblichen Brot beim Frühstück.

Füllungen:

- **Vorsicht!** Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie in Sandwiches beißen, die Füllungen wie Käse, Tomaten oder Schinken enthalten, da diese die Hitze speichern und Sie sich den Mund verbrennen können, wenn Sie zu schnell essen.

Fettfreie Snacks:

- Es ist nicht notwendig, Butter oder Margarine für die Außenseite des zu toastenden Brotes zu verwenden, denn der Kontakt Grill hat antihaftbeschichtete Platten.

<u>Pflege Ihres Gerätes</u>

- Nach Gebrauch und vor der Reinigung ziehen Sie den Stecker und warten, bis der Kontakt Grill vollständig ausgekühlt ist.
- Wischen Sie die Innenseite und Kanten der Grillplatte mit fettaufsaugenden Papiertüchern oder einem weichen Tuch ab.
- Sollte etwas von der Füllung schlecht zu entfernen sein, geben Sie etwas Speiseöl auf die Grillplatte und erhitzen Sie diese für 1-2 Minuten. Schalten Sie aus und wischen Sie nach 5 Minuten nach, wenn die Füllung weich geworden ist. Wischen Sie die Außenflächen mit einem leicht befeuchteten Tuch ab und stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett ins Innere des Gerätes gelangt.
- Weder die Innen- noch die Außenseiten mit scheuernden Reinigungsmitteln oder Stahlwolle reinigen, da das die antihaftbeschichteten Grillplatten beschädigen und zerkratzen würde.
- Dieses Gerät ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Keine Sprühreiniger verwenden, da diese die Funktion der antihaftbeschichteten Oberfläche auf den Grillplatten beeinträchtigen würde.

Gerät nicht in Wasser oder Flüssigkeit eintauchen

INTERESSANTE REZEPTE

Getoastetes Sandwich mit Pilzen und sonnengetrockneten Tomaten
(4 Portionen)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten
Menge: 4 x Sandwiches
Bevorzugen Sie einen schnellen und wohlschmeckenden Snack? Machen Sie das Beste aus Ihrem Kontakt Grill mit diesen leckeren Rezepten:
Zutaten
300 g Champignons in Scheiben
100 g Babyspinatblätter
½ Tasse sonnengetrocknete Tomaten, gehackt
¾ Tasse geriebener, fettreduzierter Cheddar Käse
200 g türkisches Fladenbrot, in 4 Portionen geteilt

Erhitzen Sie eine Bratpfanne und geben Sie etwas Fett zu. Geben Sie die Pilze hinein und garen sie unter rühren für ca. 3 Minuten oder bis sie gar sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Heizen Sie den Kontakt Grill vor, bis die grüne Lampe abschaltet.
Verteilen Sie Spinatblätter, Pilze, sonnengetrocknete Tomaten und Käse gleichmäßig auf dem Brot. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit restlichem Brot abdecken und fest zusammendrücken.
Legen Sie die Sandwiches in den Kontakt Grill und garen Sie sie für ca. 5 Minuten, bis sie getoastet sind. In Hälften schneiden und servieren.

Focaccia mit Lamm und Pesto
Zutaten
400 g Lammfilets
20 cm² Stück Focaccia
¼ Tasse (65g) Basilikum Pesto
½ Tasse (50g) geriebener Parmesan Käse
¼ Tasse (35g) abgetropfte und geschnittene sonnengetrocknete Tomaten

Garen Sie das Lamm auf einer heißen eingefetteten Grillplatte, bis es gleichmäßig braun ist und den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Lassen Sie das Fleisch abgedeckt für etwa 5 Minuten ruhen, bevor Sie es in dicke Scheiben schneiden. Heizen Sie den Kontakt Grill vor, bis die grüne Lampe erlischt. Schneiden Sie das Focaccia längs in Hälften. Streichen Sie Pesto auf die untere Hälfte der Focaccia , belegen sie mit Lamm, Käse, Tomaten und dem restlichen Brot. Geben Sie das Focaccia für ungefähr 5 Minuten oder bis der Käse schmilzt in den Kontakt Grill. Zerteilen Sie das Focaccia in Portionen und servieren Sie es.

Sandwich mit getoastetem Bacon, Banane und Käse
(Für 2 Sandwiches)
Zutaten:
4 Scheiben Brot
6 oder 7 Streifen vorgegarter Bacon
1 Banane
2 Scheiben Cheddar Käse

Ein weiterer toller Tipp ist es, das Brot leicht zu toasten, bevor Sie das Sandwich zusammenlegen. Heizen Sie den Kontakt Grill vor. Dann legen Sie die 4 Scheiben Brot auf die untere Platte drücken Sie die beiden Grillhälften vollständig zusammen.
Nicht länger als eine Minute (Sie wollen es nur leicht bräunen). Nehmen Sie den Toast heraus und legen Sie die Bacon Streifen flach auf die unteren Toastscheiben. Dann schneiden Sie die Banane längs in 6 Scheiben, bedecken diese mit Käse, decken das getoastete Brot darüber und garen es für 3-4 Minuten.

Mexikanische Tortillas
(4-6 Portionen)
Zutaten:
250 g Mexikanische Salsa
½ Tasse schwarze Bohnen - zerdrückt (oder rote Kidney Bohnen)
2 Teelöffel gehackter Knoblauch
200 g dünn geschnittene Chorizo Wurst
16 runde Tortillas (ungebacken)
200 g Tzaziki Dip
200 g Avocado Dip
250 g Mozzarella Käse, gerieben
1 Tasse Sour Cream

Kontakt Grill vorheizen, bis die grüne Lampe erlischt. Salsa, Bohnen, Schnittlauch und Wurst mischen und auf den 8 Tortillas verteilen.
Abwechselnd mit Tzaziki, Avocado und Käse belegen. Tortillas backen, bis sie goldbraun, knusprig und durcherhitzt sind - ungefähr 8 Minuten.
Serviervorschlag: Mit Sour Cream and grünem Salat servieren.

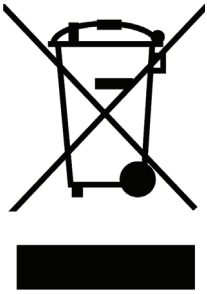
SERVICE

Technische Daten

Beschreibung:	Kontakt Grill
Modell:	KG3002
Stromversorgung:	220-240V~ 50Hz
Leistungsaufnahme:	2000 Watt

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT OHNE ANKÜNDIGUNG VORBEHALTEN

Hinweise zum Umweltschutz
Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Für den Fall, dass trotz unserer hohen Qualitätskontrollen Ihr Gerät einen Defekt aufweisen sollte, wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline.
Diese erreichen Sie Montag bis Freitag in der Zeit von 10-18 Uhr unter:

0180 5 - 22 17 84
(€ 0,14/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Falls das defekte Produkt in unser Servicecenter eingeschickt werden muss, so verwenden Sie bitte den beigefügten Retourenaufkleber. Sollte dieser Retourenaufkleber fehlen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline

SAFETY PRECAUTIONS

Safety Information

When using an electrical appliance, basic precaution should always be followed, including the following:

- Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using and before cleaning.
- Keep the unit away from water or other liquids to avoid electrical discharge; don't plug the product in if it's resting on a wet surface.
- When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- This appliance is intended for household use only
- Store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended; specifically any attachments not provided with the unit.
- Never operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, return it to the Service Centre for examination and repair.
- Keep this appliance away from sources of heat (gas, electricburner, heated oven) or inflammable objects.
- Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
- It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, use extension cords which are in good condition, with an earthed connection, and with a minimum rating of 10A.
- Place the unit on a solid surface to avoid movement or falling.
- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility for and the guarantee will not apply.
- Never immerse the unit into water. If the cord and plug become wet at any time, remove the plug from the electric socket while wearing dry rubber gloves. If the unit has been immersed, send it immediately to an authorized service centre or to your dealer.
- Burning hazard: Parts of the unit become very hot during operation. Touch only the handles or buttons.
- Do not use any accessories not supplied with this unit!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATION

An introduction to your Sandwich Press
With very little imagination, you can make a fantastic variety of snacks, meals and entertaining. All type of toasted and melted snacks can be made, quickly and easily. There is no need to restrict yourself to the plain old type toasted Sandwich.

Before using your Sandwich Press for the first time.

Note: When using the Sandwich Press for the first time, the unit will emit a fine smoke. This is caused by the heating of the elements and new components and can be disregarded.

- Remove all packaging from the Sandwich Press before use.
- Check that the cooking plates are free of dust. Wipe the surface of the plates with a damp cloth and dry with cloth, kitchen towel etc.
- Place the Sandwich Press on a flat level surface. Unlock the Storage clip. This will allow the top and bottom to open and close.
- Cooking plates must be in the closed position for pre-heating.
- Before using your Sandwich Press for the first time, the non-stick plates must be seasoned during the preheating time (until the green light comes on) to protect the non-stick surface.
- Note: For the first use ONLY, season the plates by applying a thin coat of cooking oil, butter or margarine to the cooking surfaces and rub in with a paper towel. Exercise care, as the cooking plates will be hot.
- Plug the power cord into a 230V power. The red light will illuminate, indicating that there is power to the unit. The green light will also illuminate, indicating pre-heating operation.
- Preheat the plates for 2-4 minutes (or until the green light goes OFF). Season the plates accordingly if using the sandwich press for the first time. Maximum temperature of the plates is obtained after 5 seconds of the GREEN light turning OFF.
- During the preheating time (Both Red and Green light ON). Prepare your sandwich and when ready, open the Sandwich. Press and place the sandwich on the bottom cooking plate. Always place Sandwiches towards the rear of the cooking plate.
- Close the top cooking plate and it will automatically adjust to the thickness of the sandwich. This will ensure an even toasting.
- Toasting should take approximately 5-8 minutes. However, exact toasting times will depend on types and thickness of breads and different fillings used.
- Open the lid when the sandwich is cooked. Always remove the sandwich by using plastic or wooden spatula. Never use metal utensils as this may damage the Non-Stick Coating.
- Close the lid to preserve the heat until ready to toast the next sandwiches.
- After use, remove the plug from the wall socket.

Hints for Best Results
Bread:

- The Sandwich Press can be used to toast most types of Bread: White, Whole meal, Multigrain, Rye, Raisin Loaf, etc. Focaccia, Turkish Bread, Baguettes as well as Bread Rolls are also ideal to toast in the Sandwich Press. Sweet breads, such as Raisin Bread and Brioche, that contain a high sugar content will tend to brown quicker.
- For soft or liquid sandwich fillings, use medium sliced bread, white or brown. If small amount of filling, use toasting bread.
- The Sandwich Press is ideal for toasting plain breads or Turkish breads with no fillings or toppings. Try toasting Turkish breads with jams for a great alternative to standard bread at breakfast.

Fillings:

- **CAUTION!** Always take care when biting into sandwiches containing fillings such as cheese, tomato and jam, as they retain heat and you can burn your mouth if eaten too quickly.

Fat Free Snacks:

- It is NOT necessary to use any butter or margarine on the outside of the toasted snack because the sandwich press has a Non-Stick Flat Plate Design.

Care of your product

- After use and before cleaning, remove plug, wait for sandwich press to cool.
- Wipe the inside and edges of the heating plate with absorbent paper towel or a soft cloth.
- Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the heating plate and re-heat for 1-2 minutes. Turn the power off and wipe off after 5 minutes when the filling has softened. Wipe the outside with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enter the appliance.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage and scratch the Non-Stick Plates.
- This unit is not Dishwasher safe.
- Do not use spray-on cleaners, as this will affect the performance of the Non-Stick surface on the cooking plates.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID

EXCITING RECIPES

Toasted Mushroom and Sundried Tomato Sandwiches

(Serves 4)
Preparation Time: 10 mins
Cooking Time: 15 mins
Yield: 4 x sandwiches
Fancy a quick, tasty lunch or snack? Make the most of your sandwich toaster with this mouth-watering recipe.

Ingredients:

300 g cup mushrooms, sliced
100 g baby spinach leaves
½ cup sundried tomatoes, chopped
¾ cup grated, reduced-fat cheddar cheese
200 g Turkish bread, sliced into four servings

Heat a frying pan and spray it with cooking spray. Add mushrooms and cook, stirring occasionally, for three minutes or until soft. Drain on paper towel. Season with salt and pepper. Preheat the Sandwich press until "Ready" Light turns OFF. Arrange spinach leave, mushrooms, sundried tomatoes and cheese evenly on the Turkish bread. Season with salt and pepper. Top with remaining bread and press down firmly. Place sandwiches under the grill or in the sandwich toaster and cook for five minutes or until toasted. Cut in half and serve.

Lamb and pesto focaccia
ingredients
400g lamb fillets
20cm-square piece focaccia
¼ cup (65g) basil pesto
½ cup (50g) shaved parmesan cheese
¼ cup (35g) drained sliced sun-dried tomatoes

Cook lamb on heated oiled grill plate (or grill or barbecue) until browned all over and cooked as desired. Stand lamb, covered, 5 minutes before slicing thickly. Preheat sandwich press until "Ready" light turns OFF. Cut focaccia in half crossways, then in half horizontally. Spread pesto over bases of focaccia, top with lamb, cheese, tomato and remaining focaccia. Place focaccia in sandwich press about 5 minutes or until cheese melts and focaccia is heated through. Slice focaccia diagonally to serve.

Toasted Bacon, Banana and Cheese Sandwich
(Makes 2 Sandwiches)
Ingredients:
4 Slices of Bread
6 or 7 strips of Pre-cooked Bacon
1 Banana
2 Slices of Cheddar Cheese

Another great cafe'-style trick - is to toast the bread lightly before you put your sandwich together. So, pre-heat the sandwich press until ready. Then, lay the four slices of bread on the bottom plate and close completely, Toast for no longer than one minute, (you just want it to go slightly brown). Remove the Toast and lay the Bacon strips flat, covering the bottom piece of toast. Then slice the Banana lengthways, +/- 6 slices, and lay on top of the bacon. Cover with the slice of Cheese and place the toasted top on and allow to cook for 3-4 minutes.

Mexican Tortillas
(Serves 4-6)
Ingredients:
250g Mexican Salsa
Half a cup Black Turtle Beans - mashed (Or red Kidney beans)
2 Tablespoons snipped Garlic Chives
200g Finely chopped Chorizo Sausage
16 Tortilla rounds (unfried)
200g Tatziki dip
200g Avocado dip
250g Mozzarella cheese, grated
1 cup Sour Cream

Pre-heat the Sandwich press until 'READY' Green light turns OFF. Combine Salsa, beans, chives and sausage and spoon mixture over 8 Tortillas. Top with alternating layers of Tatziki, Avocado and Cheese. Cook Tortillas until golden, crisp and heated through Approx. 8 Minutes.
Serving Suggestion: Serve with Sour Cream and Salad Greens

SPECIFICATION

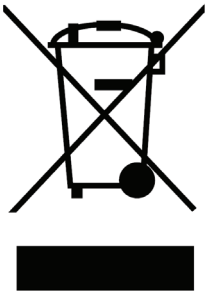
Technical specifications

Description:	contact grill
Model:	KG3002
Power supply:	AC 220-240V 50Hz
Power consumption:	2000 Watt

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.



If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.
(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

If this product should be defective, despite our high standard quality control, please contact the service & support hotline.
The hotline is available Monday through Friday from 10am to 6pm at this number:

0180 5 - 22 17 84
(€ 0,14 / Min. Germany only)

In case your product needs to be sent to our service centre, please use the provided return sticker. If the return sticker is missing, please contact the service & support hotline.

HOME ELECTRIC
KG3002
VERSION SW/FN01-2008 REV A01
HE-KG3002-DE-A5.PDF
(C) 2008

Hergestellt für:
JGC Company GmbH - Heckhofweg 146 - 50739 Köln- Germany

HOME
ELECTRIC